

DEFINICIONES

A los efectos de la aplicación de la presente norma, se define el significado de los siguientes términos:

- 2.1. Establecimiento: se entiende por establecimiento a la empresa (persona humana o jurídica) que cuenta con la instalación física, fija, destinada a elaborar, fraccionar y/o depositar productos destinados a la alimentación animal.
- 2.2. Empresa integradora: se entiende por empresa integradora a toda persona humana o jurídica que entrega a las granjas integradas animales para cría y engorde, proveyendo los productos destinados a la alimentación animal y la asistencia sanitaria, conservando la propiedad o responsabilidad sobre dichos productos.
- 2.3. Elaborador integrador: establecimiento de una empresa integradora donde se elaboran los productos destinados a la alimentación animal que se distribuyen a las granjas integradas, y que es alcanzado por la autorización de establecimientos de la presente norma.
- 2.4. Granja integrada: aquella granja que recibe los animales, el alimento y la asistencia sanitaria de la empresa integradora.
- 2.5. Contaminante: cualquier agente biológico, químico o físico, materia extraña u otras sustancias no añadidas intencionalmente a los alimentos que puedan comprometer su inocuidad o idoneidad.
- 2.6. Contaminación: introducción o presencia de un contaminante en un alimento o en el entorno alimentario.
- 2.7. Contaminación cruzada: contaminación de un material o producto con otro material o producto.
- 2.8. Contacto cruzado con proteínas animales prohibidas (PAP) para rumiantes: incorporación involuntaria de PAP en otro alimento que no está destinado a contenerlas.
- 2.9. Línea de producción: proceso integral de elaboración realizado en un establecimiento, que comprende desde el ingreso de las materias primas e ingredientes al proceso de fabricación hasta la obtención del producto final elaborado.
- 2.10. Líneas separadas de producción o doble línea: líneas de producción que no comparten procesos en plantas de elaboración. Son consideradas líneas separadas aquellas en las que se establezca la separación de todos los pasos o etapas de producción, desde la anterior al

primer Punto Crítico de Control (PCC) identificado, involucrando todos los posteriores, de manera tal de evitar la contaminación cruzada a fin de minimizar el riesgo de contaminación con proteínas animales prohibidas para rumiantes.

- 2.11. Línea mixta: línea de producción en la cual se elaboran tanto alimentos para rumiantes como para no rumiantes. Está prohibida la utilización de proteínas animales prohibidas para rumiantes en la elaboración de cualquiera de sus productos.
- 2.12. Punto Crítico: cualquier lugar dentro de la línea de producción con mayor susceptibilidad o proclive a retener peligros.
- 2.13. Punto Crítico de Control (PCC): última fase en la que se pueden aplicar UNA (1) o varias medidas de control para eliminar o reducir a un nivel aceptable un peligro para la inocuidad del alimento.
- 2.14. Peligro: agente biológico, físico o químico presente en el alimento que puede provocar un efecto nocivo a la salud.
- 2.15. Riesgo: probabilidad de la ocurrencia de un efecto adverso a la salud, como consecuencia de un peligro presente en los alimentos.
- 2.16. Fraccionamiento: es la operación por la que se divide y acondiciona un alimento a los efectos de su distribución, su comercialización y su entrega al consumidor.
- 2.17. Lote: conjunto de productos de un mismo tipo, procesados por un mismo fabricante o fraccionador, en un espacio de tiempo determinado bajo condiciones esencialmente iguales.



República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional
AÑO DE LA DEFENSA DE LA VIDA, LA LIBERTAD Y LA PROPIEDAD

Hoja Adicional de Firmas
Anexo

Número:

Referencia: ANEXO II. DEFINICIONES

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 2 pagina/s.